

Chiara Pavan: “Il vino del futuro? leggero, naturale e in perfetta armonia con l’ecosistema”

scritto da Stefano Montibeller | 17 Marzo 2026



Chiara Pavan racconta come il vino, nel suo ristorante immerso nella laguna veneziana, sia parte di un ecosistema gastronomico fondato su sostenibilità, territorio e coerenza. Dalla crescita dei vini leggeri e naturali alle alternative analcoliche autoprodotte, emerge una visione precisa: meno interventi, più armonia con la cucina e con l’ambiente.

La sostenibilità, oggi, è una parola sulla bocca di tutti, ma in pochi riescono a tradurla in una pratica quotidiana e tangibile. Chiara Pavan, volto noto dell’alta cucina italiana (apprezzata anche dal grande pubblico televisivo di

Masterchef), è una di queste eccezioni. Nel suo **ecosistema lagunare a Venezia**, la cucina non è mai un elemento isolato, ma fa parte di un **circolo virtuoso** che parte dalla terra e arriva nel bicchiere.

In questa intervista, abbiamo voluto indagare con lei un aspetto fondamentale ma spesso esplorato solo in superficie: il **ruolo del vino** all'interno di un progetto di ristorazione fortemente incentrato sull'etica ambientale. Come si sceglie una bottiglia quando l'obiettivo primario è il rispetto del territorio? E soprattutto, come stanno cambiando i gusti dei consumatori?

Chef Pavan, la sua filosofia di cucina è intrinsecamente legata alla sostenibilità e al territorio. Nel mondo del vino, quanto conta questo approccio nella selezione delle etichette che offrite ai vostri ospiti?

Conta moltissimo. La scelta del vino è del tutto allineata con il cibo che proponiamo. Il mio compagno e collaboratore, Francesco, ha una passione viscerale per il mondo enologico, oserei dire che ne è quasi ossessionato. È lui a curare la nostra carta dei vini, che è estesa, bellissima e rispecchia fedelmente le nostre idee e la nostra filosofia. Ogni abbinamento è pensato per creare una **reale armonia con il piatto**.

Spesso si pensa al vino come a un elemento che “accompagna” il piatto. Da voi sembra esserci una sinergia più profonda, quasi un ecosistema condiviso.

Esattamente. Noi viviamo e lavoriamo letteralmente all'interno

di un vigneto. Produciamo cibo, coltiviamo le nostre verdure in mezzo alle vigne: si crea una **sinergia totale** tra i vari elementi. È un vero e proprio micromondo. Per farle un esempio pratico: utilizziamo l'uva acerba derivante dal diradamento per farne un succo che sostituisce il limone, producendone centinaia di bottiglie. Poi c'è l'aceto che realizziamo noi stessi, lo scambio umano e continuo con chi lavora nei campi, fino ad arrivare ai ragazzi della nostra brigata di cucina che partecipano attivamente alla vendemmia. C'è una **grande armonia** tra tutti i settori.

Spostandoci sulle dinamiche di mercato: chi siede alla vostra tavola ha solitamente un'idea precisa di cosa lo aspetta. Ma negli ultimi anni ha notato un cambiamento reale nel gusto e nelle richieste dei clienti verso il vino?

Assolutamente sì. La tendenza viaggia spedita verso vini sempre più **leggeri, naturali, biologici**, o addirittura completamente liberi da interventi chimici. Il cliente oggi è molto ben disposto verso questo tipo di prodotto e di narrazione. Credo che questo cambiamento sia coerente con l'evoluzione del gusto a 360 gradi: la ricerca della **leggerezza e delle acidità** nel calice è perfettamente in linea con il tipo di cucina che sta performando meglio in questo momento storico.

Si può dire che cucina e vino stiano facendo un percorso evolutivo parallelo?

Sì, il gusto sta cambiando in modo abbastanza uniforme sia nel cibo che nel vino. È interessante notare come le cose siano diverse rispetto a 10 o 15 anni fa. All'epoca mangiavamo in modo molto più pesante e, di conseguenza, si bevevano vini

molto più strutturati, pesanti, segnati da un uso del legno invasivo. Oggi quell'approccio è superato. Io stessa, quando scelgo un vino, cerco bottiglie che **non superino i 12 gradi**.

Parliamo di un trend molto discusso: i vini dealcolati. Intercettano una fascia di pubblico che beve meno, come i giovani, ma dal punto di vista produttivo richiedono un grande dispendio energetico. Come si concilia questo con la vostra idea di sostenibilità? Li proponete?

No, non proponiamo vini dealcolati, in quanto poco in linea con la nostra visione. Tuttavia, siamo molto attenti a quella fascia di popolazione che sta cambiando le proprie abitudini, in particolare i giovani che tendono a bere meno alcol. Per questo motivo abbiamo sviluppato un'intera linea di **abbinamenti analcolici o a bassissima gradazione**, ma lo facciamo attraverso l'autoproduzione.

Quali sono queste alternative sostenibili che offrite in carta?

Produciamo le nostre kombuche, realizziamo succhi di frutta estratti da noi, e proponiamo bevande a bassissimo contenuto alcolico come il kvass, che ricaviamo dal **riutilizzo del pane avanzato**, in un'ottica di totale zero sprechi. Ultimamente, inoltre, un nostro amico produttore ci ha fornito la piquette: una bevanda storica, leggerissima (siamo intorno ai 5 gradi), che si ottiene dai residui del vino e dalle vinacce dopo il filtraggio. È un modo eccellente per offrire varianti alternative e piacevoli, rimanendo coerenti con la **natura e la sostenibilità**.

Per concludere: se dovesse delineare una direzione per il futuro del rapporto tra vino e alta cucina, cosa si aspetterebbe di vedere?

È una domanda complessa, ma credo che il futuro si possa già intravedere in ciò che stiamo sperimentando nel presente. Sicuramente assisteremo a un consolidamento delle **alternative a bassa gradazione alcolica**, delle fermentazioni spontanee e degli abbinamenti con bevande diverse dal classico calice di vino. Tuttavia, la gastronomia vive anche di cicli e di ritorni: in cucina stiamo osservando un ritorno allo stile della 'trattoria', con gusti un po' più rotondi, grassi e confortevoli. Il mercato va e viene, ma alla fine, l'importante è **mantenere la propria identità e filosofia coerenti nel tempo**.

Punti chiave

1. **Vino sostenibile:** la selezione delle etichette segue la stessa filosofia etica della cucina.
2. **Ecosistema condiviso:** vigneto, orto e cucina convivono in una sinergia concreta e quotidiana.
3. **Nuovi gusti:** i clienti cercano vini più leggeri, naturali, biologici e con maggiore acidità.
4. **Alternative analcoliche:** kombucha, succhi, kvass e piquette sostituiscono i dealcolati industriali.
5. **Visione futura:** bassa gradazione, fermentazioni spontanee e identità coerente guideranno alta cucina e calice.

